

## Urker Dikkoek / Urker Dikkoek



### **Urker Dikkoek**

250 gram rozijnen

300 ml lauwe melk

4 vrije uirloop bio-eieren

500 gram zelfrijzend bakmeel

een snufje zout

1 zakje vanillesuiker

150 gram vet of mager spek (plakjes)

### **Custardsaus**

60 gram custard

750 ml melk

50 gram boter

schenkstroop, naar smaak

### **Zo maak je Urker Dikkoek**

Wel de rozijnen ongeveer 15 minuten in lauwwarm water.

Meng in een kom de melk, eieren, meel, zout en vanillesuiker tot een egaal beslag.

Dep de geweldige rozijnen droog, voeg ze toe en schep ze door het beslag.

### **Verwarm de oven voor op 150°C**

Vet een 22cm doorsnee bakvorm in en druk de plakjes spek rondom tegen de boter aan.

Schep het beslag in de vorm en bak de Dikkoek in +/- 90 minuten goudbruin en gaar.

Laat de koek eerst afkoelen in de vorm en dan op een rooster.

### **Custardsaus**

Meng de custardpoeder met een scheutje melk en breng de rest van de melk aan de kook .

Voeg de custard toe, roer tot de saus wat dikker is en roer de boter erdoor.

Breng de custardsaus op smaak met schenkstroop.

## Urker Dikkoek / Urker Dikkoek



### **Urker Dikkoek**

250g raisins

300ml lukewarm milk

4 free range organic eggs

500g self-raising flour

a pinch salt

1 sachet vanilla-sugar

150g fatty or lean bacon (sliced)

### **Custard Sauce**

60g custard powder

750ml of milk

50g butter

pouring syrup, to taste

### **How to make Urker Dikkoek**

#### **Preheat the oven to 150°C**

Soak the raisins in lukewarm water for about 15 minutes, then dab them dry with kitchen paper.

Mix the milk, eggs, flour, salt and vanilla sugar in a bowl until smooth, fold in the raisins.

Butter a 22cm baking mold and press the slices of bacon all around into the butter.

Spoon the batter into the tin and bake for about 90 minutes, until golden brown and cooked.

Allow the Dikkoek to first cool in the tin then on a wire rack.

### **Custard sauce**

Mix the custard with a splash of milk, bring the rest of the milk to the boil and add the custard.

Stir until the sauce has thickened, mix in the butter and season the sauce with syrup.